



2019 Le Bien-Vivant

Valais AOC, Domaine des Muses

Note de dégustation:

Cet assemblage du terroir de Saillon, issu du lieu-dit "Les Bains", comprend un mélange unique de cépages nobles suisses ; il associe parfaitement le Diolinoir, l'Humagne Rouge et la Syrah. ; Il se caractérise par une robe violette soutenue ; et un parfum de fruits noirs et d'épices ; ; En bouche, il présente une attaque veloutée avec un corps puissant et fruité. Une finale longue et structurée avec des tanins mûrs ; promettent à ce vin un brillant avenir.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Suisse

Région: Valais

Producteur: Domaine des Muses

Notation(s):

Apogée: jusqu'en 2030

Cépage(s): Syrah, Diolinoir, Humagne rouge

Référence: 1339819

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Bien-Vivant

Valais AOC
Domaine des Muses

Origine: Suisse
Notation(s):
Cépage(s): Syrah, Diolinoir, Humagne rouge
Apogée: jusqu'en 2030
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.